

**Obrazac A – TROŠKOVNIK**

	JEDINIČNA CIJENA BEZ PDV-A	KOLIČINA (broj komada)	UKUPNO (C = A x B)
OPIS STAVKE	A	B	C
Topli obrok (zbroj stavki 1. – 5.)	X	X	X
1. juha ili varivo		11.640	
2. glavno jelo		14.520	
3. prilog		13.908	
4. salata		12.444	
5. slastica (desert)		5.856	
6. kava		5.040	
7. kava s mlijekom		7.080	
8. svježe cijeđeni prirodni sok (naranča, grejp, limun) 0,20 l		1.740	
9. smoothie voćni i povrtni 0,30 l		1.740	
10. sok gazirani 0,25 l		72	
11. gazirana voda 0,50 l		72	
12. negazirana voda 0,50 l		240	
13. salata obrok 300 g		6.000	
<b>Ukupna cijena ponude bez PDV-a</b> (zbroj stavki od 1. do 13. stupca C)	X	X	
<b>PDV</b>	X	X	
<b>Ukupna cijena ponude s PDV-om</b>	X	X	

Mjesto i datum

ZA PONUDITELJA:

\_\_\_\_\_  
Naziv ovlaštene osobe ponuditelja

Potpis: \_\_\_\_\_

Pečat

## Obrazac A – TEHNIČKA SPECIFIKACIJA USLUGE

### 1. Mjesto izvršenja usluge:

Energetski institut Hrvoje Požar, Savska cesta 163, 10000 Zagreb

### 2. Specifikacija poslova i opis predmeta nabave:

Radna snaga (osoblje) ponuditelja koja se zahtjeva za izvršenje usluge:

Struka radnika	Radno vrijeme
KV kuhar	Puno radno vrijeme, radni odnos kod ponuditelja
KV konobar	Puno radno vrijeme, radni odnos kod ponuditelja

- KV kuhar-obavlja poslove pripreme hrane i organizira poslove konobara,
- KV konobar-obavlja poslove podjele hrane i pripreme i posluživanje pića i napitaka, pranja posuđa i održavanja higijene u restoranu.
- Vrijeme obavljanja usluge posluživanja hladnih i toplih napitaka je od 7:30 do 15:30, a posluživanja toplih obroka od 11:00 do 13:30, radnim danom od ponedjeljka do petka; ne uključujući praznike i blagdane.
- ponuditelj se obvezuje posluživati svježe pripremljene obroke u količinama prema ustaljenim normativima.

Posebni uvjeti:

- Izvršitelj usluge mora zadovoljavati propise o ugostiteljskim djelatnostima (higijenski minimum i zdravstveni list).
- Izvršitelj usluge je dužan osigurati radnu odjeću i opskrbu svim potrebnim namirnicama te brinuti o potrebnom zdravstvenom pregledu radnika.

### 3. Specifikacija toplog obroka:

#### 3.1. Topli obrok sastoji se od:

- predjela: juhe ili variva,
- glavnog jela,
- priloga,
- salate,
- slastice (deserta).

#### 3.2. Normativi jednog toplog obroka:

- Predjelo: juha ili varivo 0,2 l -0,25 l,
- Glavno jelo: meso 0,15 kg, ili riba 0,20-0,35kg. Normativ od 0,15 kg mesa odnosno 0,15-0,35kg ribe ne uključuje ostale sastojke glavnog jela (npr. umak ili povrće...), već se odnosi isključivo na gramažu mesa odnosno ribe.
- Prilog 0,15 kg -0,35 kg,
- Salata bar (samoposluživanje, normativ zdjelica) (svježa ili konzervirana): zelena salata 0,10 kg, rajčica 0,20kg, krumpir, krastavci 0,15 kg, sezonska salata 0,15 kg
- Salata obrok (obvezni sastojci: ugljikohidrat, bjelanjčevina, svježe povrće): 300 g.
- Slastica (Desert): 0,15 do 0,25 kg.
- Izbor kruha: minimalno 3 vrste (bijeli, kukuruzni, raženi),
- Začini (sol, papar, ulje, ocat) na svakom stolu
- Balzamico, sos od rajčice, parmezan, limun, češnjak, ulje, tartar, ajvar, ketchup, senf, majoneza na šanku – ovisno o ponudi jela, ali sve svježi proizvodi visokokvalitetnih proizvođača

Svi dijelovi toplog obroka navedeni pod ovom točkom moraju biti raspoloživi čitavo vrijeme služenja toplog obroka. Normativi reprezentativnih ručkova su isti kao u prethodnoj specifikaciji. Normativi kave: 0,007 kg mljevene kave premium kvalitete.

- 3.3. Ukupna cijena toplog obroka navedena u troškovniku jednaka je sumi pojedinačnih cijena dijelova toplog obroka navedenih u točki 3.1., pri čemu **cijena glavnog jela ne smije iznositi više od 40% ukupne cijene jednog toplog obroka definirane u troškovniku**. Ostale stavke uključene u normativ jednog toplog obroka (točka 3.2) ne smiju se zasebno naplaćivati.

#### 4. Subvencija

4.1. EIHP će subvencionirati svojim zaposlenicima:

- topli obrok - kako je specificiran u točki 3.1. ovih Tehničkih specifikacija,
- kavu, kavu s mlijekom, svježe cijeđeni prirodni sok (0,20 l), smoothie voćni i povrtni (0,30 l) – kako je navedeno u Troškovniku ove dokumentacije za nadmetanje.

Topli obrok (zbroj stavki 1. – 5.)
1. juha ili varivo
2. glavno jelo
3. prilog
4. salata
5. slastica (desert)
6. kava
7. kava s mlijekom
8. svježe cijeđeni prirodni sok (naranča, grejp, limun i sl.) 0,20 l
9. smoothie voćni i povrtni 0,30 l
10. salata obrok 300 g

O iznosu subvencije za gore navedene stavke od točke 1 do 10 odlučit će EIHP neovisno od Izvršitelja usluge. Ukoliko Izvršitelj usluge ima prijedlog za proširenje ponude u restoranu dužan je poslati zahtjev za isto Naručitelju. EIHP će nakon postignutog dogovora donijeti posebnu Odluku, te će o istome informirati Izvršitelja.

Redovni topli obrok zaposlenika i posjetitelja (u maksimalnom iznosu do dnevne pune cijene jednog toplog obroka) te reprezentacijske ručkove i napitke plaća Naručitelj. Svu konzumaciju koja se ne subvencionira od strane Naručitelja, djelomično ili u cijelosti, zaposlenici plaćaju putem POS uređaja na blagajni.

#### 5. Kvaliteta namirnica

Sve namirnice koje se koriste prilikom pripreme hrane ili pića moraju zadovoljavati sljedeće uvjete:

- Istaknuta deklaracija,
- Namjenska ambalaža,
- Energetska vrijednost obroka istaknuta na jelovniku (kcal/kJ),
- Sezonska svojstva (boja, miris, izgled),
- Odgovarajuća klasa, kvaliteta namirnica,
- Odgovarajuća temperatura hrane u dostavnom vozilu za hranu koja zahtijeva poseban temperaturni režim.

## 6. Učestalost

vrsta jelovnika	namirnica	učestalost
mesni jelovnik	piletina	najmanje 1 put tjedno
	puretina	najmanje 1 put tjedno
	junetina	najmanje 1 put tjedno
riblji jelovnik	svježa oborita riba	najmanje 1 put tjedno
	lignje	najmanje 1 put tjedno
	tuna odrezak	najmanje 1 put u 2 tjedna
prilog br. 1	sezonsko povrće	svaki dan
	brokula	najmanje 1 put u 2 tjedna
	špinat	najmanje 1 put u 2 tjedna
	blitva	najmanje 1 put u 2 tjedna
	poriluk	najmanje 1 put u 2 tjedna
prilog br. 2	leća	najmanje 1 put u 2 tjedna
	heljda	najmanje 1 put u 2 tjedna
	ječam	najmanje 1 put u 2 tjedna
	kus kus	najmanje 1 put u 2 tjedna
	batat	najmanje 1 put u 2 tjedna
	grah ili grašak	najmanje 1 put u 2 tjedna
	slanutak	najmanje 1 put u 2 tjedna
Vegetarijanski jelovnik	jelo s gljivama	Najmanje 2 put tjedno

## 7. Način pružanja ugostiteljske usluge

### 7.1. Postavljanje kasa i kabliranje

Registriranje prodaje obavlja se putem POS blagajni i bar kod čitača te je za isto potrebno provesti kalibriranje. Također, u svrhu izrade baze podataka za djelatnike potrebno je ponuditelju dostaviti podatke o zaposlenicima, i to : ime i prezime, te ID kod.

### 7.2. Način obračunavanja prodaje

Redovni topli obrok zaposlenika i posjetitelja (u maksimalnom iznosu do dnevne pune cijene jednog toplog obroka) te reprezentacijske ručkove i napitke plaća Naručitelj. Svu konzumaciju koja se ne subvencionira od strane Naručitelja, djelomično ili u cijelosti, zaposlenici plaćaju putem POS uređaja na blagajni.

Računi za konzumiranu hranu za svakog zaposlenika-konzumenta kucaju se posebno te su kao takvi prilog računu za hranu, uz mjesečnu specifikaciju prehrane po zaposlenicima. Računi trebaju biti specificirani i podijeljeni (posebno račun kava - kava mlijeko i posebno račun topli obrok) i to treba biti vidljivo na računima. Računi se šalju svakog 1.-og u mjesecu na mail sa excel tablicom s obračunom po svim djelatnicima (svaki djelatnik - posebna stavka kava, topli obrok i ukupno) na mail avrbanac@eihp.hr. Računi i obračuni obavezno trebaju biti na dvije decimale.

### 7.3. Način naručivanja obroka

Tjedni jelovnik izvršitelj šalje najkasnije petkom do 9.00h za sljedeći tjedan na e-mail adresu restoran@eihp.hr.

Jelovnik će se svaki dan sastojati od najmanje 4 jelovnika: jelovnik 1 kao mesni, jelovnik 2 kao vegetarijanski, jelovnik 3 kao riblji, jelovnik 4 kao salata obrok.

Ponuditelj je dužan u prostoru restorana na vidljivom mjestu istaknuti cjenik svih pojedinačnih stavki iz ponude restorana (cijene izražene sa PDV-om).

Zaposlenik nije obvezan uzeti cijeli jelovnik, već sam bira pojedine njegove komponente. Pojedinu komponentu može uzeti i nekoliko puta, dok neku ne mora uopće uzeti. Na primjer juhu ne mora uzeti, ali može uzeti 2 glavna jela, 2 salate i desert. Sukladno tome svaka komponenta naplaćuje se zasebno.

Naručitelj će tijekom vremena na koje je zaključen ugovor od Izvršitelja naručivati uslugu iz točke 3.2 prema svojim stvarnim potrebama te nije obvezan naručiti cjelokupnu planiranu količinu navedenu u troškovniku.

### 7.4. Posjetitelji

Za konzumente koji nisu zaposlenici Instituta (posjetitelji, vanjski suradnici), a borave u Institutu, organizirat će se prehrana pod jednakim uvjetima (cijena toplog obroka) kao i za zaposlenike.

## PRIHVACAMO TEHNIČKE SPECIFIKACIJE

Mjesto i datum

ZA PONUDITELJA:

\_\_\_\_\_  
Naziv ovlaštene osobe ponuditelja

Potpis: \_\_\_\_\_

Pečat